1月11日（水）～1月17日（火）
フードコレクションのいちご。

真っ赤ないちごに恋をして…
ISETAN ストロベリーWEEK♡

いちごのスイーツや、
パンなどがフードコレクションに
集結。伊勢丹新宿店限定の
アイテムも多数。お見逃しなく！

すべて フードコレクション

〈フルーツダイニング8010（パレット）〉
3種いちごのスペシャルパフェ
1人前 **1,900** 円 ※イートイン価格

明治31年に創業した果物専門店によるフルーツパーラーが、栃木県の代表品種（スカイベリー・ロイヤルクイーン・とちあいか）を食べ比べできるスペシャルパフェを考案。

※イートインにてご提供します。

〈東京會舘〉
あまおうのマロンシャンテリー
1個 **1,620** 円 伊勢丹新宿店限定
各日30点限り

伝統の銘菓を手がけてきた〈東京會舘〉によるあまおうのマロンシャンテリーが伊勢丹新宿店限定で登場。

〈ポワン・エ・リーニュ〉
苺のサンド 1個 **750** 円
伊勢丹新宿店限定

独自開発した国産小麦をさまざまな素材とブレンドして焼き上げたパンに、苺をトッピングしたオリジナル商品。

〈ホテルニューオータニ パティスリーSATSUKI〉
新エクストラスーパー あまおうショートケーキ
1個 **3,456** 円

博多あまおうを惜しみなく使用。2種類の玄米卵のスポンジや九州・大牟田乳の生クリームなど、こだわりの素材で進化し登場。

〈アローツリー〉
あまおうタルト（ダマンド）
1個 **1,381** 円

青果卸しだから実現できる大粒のあまおうと、アーモンドクリームを使ったタルト生地、北海道産ミルクで作る生クリームの共演。

1月11日（水）～1月24日（火）
レストランのいちご。

期間中はレストランやカフェでも
いちごをテーマにしたメニューが
登場。見栄えがする
プレゼンテーション、必見です。

すべてのレストランのいちごメニューはこちらから

〈AGIO〉
パンナコッタとあまおういちごのスープ仕立て 1人前 **1,210** 円
本館7階 イートパラダイス

銀座〈三笠会館〉が手がけるレストランには、あまおうの甘さを生かしたソースでパンナコッタを包み込んだデザートがお目見え。

〈グリーンイタリアン トルチャ〉
ストロベリーアフタヌーンティー
1人前 **4,510** 円 各日8食限り
本館7階 イートパラダイス

いちごのデザートや軽食を盛り込んだ、三段重ねのアフタヌーンティー。ヴィーガンとノーマルを同時に楽しめるお薦めのひと品。

※提供時間：午後3時～午後5時

〈ビストロカフェ レディース&ジェントルメン〉
とちおとめとクリームチーズのパフェ
1人前 **1,760** 円 本館3階

とちおとめを贅沢に使い、薄桃色で濃厚な味わいのとちおとめアイスをトッピング。クリームチーズと合わさった甘酸っぱいパフェ。

※生いちごを使用するアイテムは収穫状況により販売期間や産地・品種が変更となる場合がございます。